

Château Villerambert Julien

Opéra - Rouge

AOC Minervois

■ Domaine

Der Name Château Villerambert stammt ursprünglich aus dem Lateinischen „Villa Ramberti“. Es liegt an einem sehr alten Ort umgeben von Dolmen und Menhiren in der Nähe der Via Domitia. Man muss bis ins Jahr 1232 zurückgehen, um schriftliche Spuren von Weinbergen in Villerambert zu finden, unter der Herrschaft von Jean de Villerambert, dem Grundherren des Ortes. Das Schloss in seiner endgültigen Form wurde im 16. Jahrhundert von der Familie Balby de Vernon errichtet, die bis 1858 in seinem Besitz blieb, dem Datum, an dem die Familie JULIEN, deren Wurzeln in der Region von Minerve bis ins 16. Jahrhundert zurückgehen, das Schloss erwarb. Die Weinberge gehören seit 2013 zu den Vignobles Bonfils.

■ Lagen

Château Villerambert verfügt über ein außergewöhnliches Terroir aus Kalklehmböden, Schiefer und, besonders selten vorkommend, rosa Marmor. Dieser Marmor in Villerambert ist ein hier wieder austretender Ausläufer der berühmten Vene von Caunes Minervois, wo um 1700 die königlichen Steinbrüche eingerichtet wurden, aus denen die glanzvollen Säulen des Großen Trianon, des Brunnens von Saint-Michel und die große Treppe der Oper Garnier in Paris stammen. Die Weinberge von Château Villerambert Julien gehören zu den wenigen auf der Welt, die auf Marmorböden wachsen. Dieses Terroir, von großer Schönheit aber auch sehr schwer zu bearbeiten, wird durch sehr karge mineralische Böden charakterisiert, auf denen nur rustikale und gegen Trockenheit widerstandsfähige Rebsorten, wie der Grenache überleben können und so kräftige und großzügig fruchtbetonte Weine ergeben. Im Westen des Gutes bilden die kalk- und kieshaltigen Lehmböden den bevorzugten Standort für die Syrah.

■ Weinbereitung

Die Weinernte erfolgt bei Nacht. Die Trauben werden zerdrückt und eingemaischt. Die anschließende Maischestandzeit kann für die Syrah und den reifsten Grenache 4 bis zu 6 Wochen dauern. Traditionelle Weinbereitung getrennt nach Rebsorten mit Umpumpen und Delestage. Der Wein wird gelüftet und die Hefen so wieder während der ganzen Phase nach der Gärung in Suspension gehalten, um dem Wein Fülle zu geben und die Tannine einzubinden. Der Grenache wird in luftdichten Edelstahl tanks ausgebaut, die Syrah und der Carignan profitieren von einer Mikrooxidation, um ihren Fruchtcharakter zu bewahren. Die Assemblage findet im Verlauf des Junis statt.

■ Sortiment

Opéra rouge Magnum
Opéra rosé (75 cl et Magnum)
Incarnat rouge (75 cl et Magnum)

■ Weinverkostung

Die Cuvée Opéra enthüllt eine schöne rubinrote Farbe. Im Duft entwickelt sie Fruchtnoten (Erdbeere, Himbeere, Brombeere), unterstützt von einem Hauch von Gewürzen, die den Charakter unterstreichen. Im Geschmack rund und seidig mit einer angenehmen fruchtigen Materie und einem schönen Gleichgewicht. Ein Wein, der gut zu Wurstwaren, gegrillten Lammkoteletts, Entenbrust à la Plancha oder einem Rippenstück passt.

■ Abfüllung/Verpackung

Barcode Flasche : 3489420000024
Barcode Karton : 43489420000022



Une histoire de famille...



Château Villerambert Julien

B
BONFILS
— LES DOMAINES —